

Heimatkundliche Beilage

zum Amtsblatt der Bezirkshauptmannschaft Amstetten

Nr.53 1. September 1976 5. Jahrgang

"Ein Mosthaus, ein gutes Haus"

(verfaßt von Ob.Insp. Hans Hintermayr, Kustos des Mostviertelmuseums in Stadt Haag)

Das Gebiet zwischen Enns und Ybbs gilt seit Jahrhunderten als das Kernland für einen ertragreichen Mostobstbau. "Birnbäume und Äpfelbäume hat es anscheinend seit dem Frühmittelalter hier gegeben, und sie wurden durchwegs als Träger von Mostobst kultiviert"[1]. Im Mittelalter hieß der Most "lît", der Mostwirt "lîtgeb", woraus der heutige Familienname "Leitgeb" entstand. Durch diesen blühenden Wirtschaftszweig erhielt unser Landesteil später den Namen "Mostviertel". Ursprünglich diente der Most zur Selbstversorgung als Haustrunk und war seinerzeit selbst für den kleinen Zehent nicht bedeutend. Der Most als Volksgetränk wurde später auch allmählich in Weingegenden gehandelt; dies führte mitunter zu polizeilichen Verboten, um dem bodenständigen Weinkonsum nicht zu schaden (z.B. in Melk um 1770) 1). Durch die beginnende Industriealisierung, das Größerwerden der Orte, begann für das heimische Getränk, dem vergorenen Obstmost - mancherorts als "Landessäure" betitelt -, die Hochblüte.

Der Spruch "Ein Mosthaus - ein gutes Haus" hatte viele Generationen lang einen guten Klang.

Den Most hat früher der Landwirt durchwegs mittels eigenen Mostladewagens bzw. Mostladeschlittens in die Gasthäuser, wie nach Steyr, Enns, Linz und Waidhofen, um nur einige zu nennen, transportiert. Diese Fahrzeuge waren massiv gebaut und doch schön anzusehen wegen ihrer Bemalung, ergänzt mit Namen und Jahreszahl. Gar manche Mostfuhrwerker brachen schon um drei Uhr früh vom Hof auf, um den Most noch in den kühlen Vormittagsstunden beim Wirt abzuladen. Immerhin waren Strecken von 20 bis 30 km mit den Pferdefuhrwerken zurückzulegen. Eine Menge von 20 bis 30 Eimer Most (1 Eimer = 56 Liter), die oft wöchentlich einmal den Abnehmern zugestellt wurde, war keine Seltenheit. Den Transport in weiter entfernte Gebiete, wie nach Wien, Wr. Neustadt, Neunkirchen oder ins Waldviertel, übernahmen die Bahn oder LKW-Lohnfuhrwerker. Selbst die heimischen Gastwirte waren gute Abnehmer. Die Vorfahren des Gasthofes F. Schafelner in Haag haben z.B. im Jahre 1847 176 Eimer Apfel- und 348 Eimer Birnenmost für ihre überwiegend heimischen Gäste ausgeschenkt. Damals kostete im Einkauf für den Wirt ein Eimer Apfelmost 4 bis 5 Gulden, der Birnenmost ca. 3,5 Gulden. Zum Vergleich sei angeführt, daß zu dieser Zeit ein Eimer Rotwein um 30 Gulden eingekauft wurde. Durch den zunehmenden Absatz erfuhr die Mostgewinnung eine stete Ausweitung, sowohl in Qualität als auch in Quantität. Es gab schon im 19. Jahrhundert Bauern, die bis zu 1000 Obstbäume hatten.

Wie mehrere Landwirte übereinstimmend berichteten, waren in unserem Jahrhundert, in den Jahren 1917 und 1934, die größten Obsternten zu verzeichnen. Sowohl bei kleinen wie auch bei großen Wirtschaften wurden die Keller zu klein und die Fässer zu wenig. Einige der größten Mosthäuser in Haag konnten bei solchen Obstschwemmen zwischen 1.500 bis zu 2.100 Eimer mit Most füllen. Gewiß gab es in diesen Spitzenjahren wenige Betriebe, die mehr als 1.000 Eimer erzielten. Als gute Durchschnittsjahre wurden in den Dreißiger-Jahren ein Ergebnis von 800 bis 1.300 Eimer bezeichnet. Es gab aber selbst für so prädestinierte Häuser auch Jahre, wo sie nicht einmal einen einzigen Eimer Most erzeugen konnten.

./.

Gute Mostjahre hatten eine große wirtschaftliche Bedeutung. In unserer Gegend wissen Personen zu erzählen, daß aus den Erträgnissen der Mostwirtschaft gar mancher "Hausstock" (Neubau des Wohngebäudes) geschaffen werden konnte. Damals hatte die Mostwirtschaft das gleiche Gewicht wie der Getreidebau.
Durch den guten Mostabsatz profitieren ebenso viele andere Wirtschaftszweige, wie z.B. der Land-Handwerkerstand. Die Bindereien erlebten einen Aufschwung. Die Nachfrage nach größeren Gebinden wurde reger. Es wurden wohl Qualitätsfässer erzeugt, es fehlte aber zumeist an der Verzierung des Faßbodens, wie sie bei vielen Weinfässern anzutreffen war. Bestenfalls waren die Vorderseiten der Mostfaßböden mit Kreisen, Initialen und Jahreszahlen versehen, sehr selten wurden die Faßböden richtig geschnitzt. Daher gibt es wenig Mostfässer mit Reliefarbeiten.
Auch das Steinmetzgewerbe konnte sich stark entfalten. Die großen Birnreibm, auch Steinreibm oder nur als "Reibm" bezeichnet, brachten in der damaligen Zeit für diese Berufsgruppe zahlreiche Aufträge: für den Kollerstein, hierzulande als "Walzl", "Walzenstein" oder auch "Reibmstein" geläufig (Ø 170 cm), und den kreisförmigen, brunnentrogartigen Nursch (Ø 360 cm), beide aus Granit gehauen, oder die Birnmühlen, deren Mühlsteine (Ø 80 cm) ebenfalls aus Granit bestanden.
Der runde Walzenstein wurde durch tierische Zugkraft in Bewegung gesetzt und das im Nursch befindliche Obst zerquetscht. Anders war der Ablauf bei den Birnmühlen. Die beiden Mühlsteine aus Granit mußten händisch mit einer Kurbel in einander entgegengesetzter Richtung gedreht werden. Das Obst, das durch eine Goß (Behälter oberhalb der Mühlsteine) zwischen die drehenden Steine gelangte, wurde auf diese Weise zermahlen. Es war dies eine starke Arbeit, die aber doch oft von Frauen verrichtet wurde. Beide Fabrikate, die Birnreibm und die Birnmühle, waren auch im benachbarten oberösterreichischen Raum anzutreffen. Bevor diese Mühlen aufkamen, wurde das Mostobst in einem hölzernen Grånda , "Stößgrånda" genannt, mit Holzstößeln zerkleinert. Dieser Behälter war wannenartig aus einem Eichenstamm gestemmt (Ausmaß: B 80cm, H 60 cm, L 290 cm).
Eine bessere Ausbeutung des Obstes brachten die Schabermühlen mit Motorantrieb. Das Obstmahlen ging nun viel leichter und schneller. Durch das feinere Zermahlen erzielte man sogar mit Pressen aus dem 19. Jahrhundert eine größere Menge an Saft. Bei der heutigen hydraulischen Preßtechnik gewinnt man bei den Birnensorten eine Ausbeute von rund 65 bis 75 %, während die Mostäpfel nicht so ergiebig (nur ca. 50 %) sind. Sowohl bei den Birnen als auch bei den Äpfeln sind große Ertragsunterschiede möglich.
Beim Mostmachen gibt es vieles zu beachten. Die Reinhaltung der Fässer ist ganz wichtig. Nach dem Leerwerden der Gebinde kommen sie aus dem Keller ins Freie; sie werden geöffnet (Herausnahme des vorderen Faßbodens), befreit vom "Mostglächer" (Gläger), gründlich gewaschen und mehrere Wochen im Halbschatten des Hausgartens "ausgesüßt", d.h. von Luft und Sonne ausgetrocknet. Größere Fässer werden oft im Keller, an Ort und Stelle, belassen, gewaschen und alle vier Wochen ausgeschwefelt. Neben der steten Sorge nach Reinlichkeit in allen Belangen gilt der Sorte ein gewisses Augenmerk. Zum Beispiel wird bei der "Pöllerbirne" (Grüne Pichelbirne) durch längeres Nachreifenlassen der Zuckergehalt erhöht, der Gerbstoff und der Säuregehalt vermindert. Bei der "Schmotzbirne" würde ein Liegenlassen den Most schlecht klären, d.h. er würde trüb bleiben. Für einen guten Apfelmost ist die Mischung mehrerer Apfelsorten (z.B. Wolfsbacher Holzapfel oder andere Holzapfelsorten, Griesapfel und Weinapfel) empfehlenswert. Der vergorene Apfelmost hält sich im Faß sehr lange und gilt nach dem Naturheilkundler R. Willfort als Heilgetränk. Er schmeckt relativ mild, trinkt sich oft leichter als ein "Mischling" (Saft aus Äpfeln und Birnen) oder als der reine Birnenmost, doch wird er in seiner Alkoholwirkung nicht immer gleich erkannt! Einen guten Birnenmost garantieren: Lehoferbirne, Landlbirne, Pöllerbirne, Speckbirne, Toatschbirn und Tollbirn. Weil der Birnenmost in der Regel eine kurze Haltbarkeit hat, wird gewöhnlich mehr Mischlingmost erzeugt. Dieser behält sein Aroma gewöhnlich bis in den Spätsommer des Nachjahres.
Individueller als die Obstmühlen waren die Mostpressen. Von der Einspindelpresse bzw. Kaspreß bis zur großen Fünfspindelpresse, von der Leiterpresse bis zur Stein- bzw. Zwangpresse war alles nebeneinander anzutreffen.

Literaturhinweis: 1) L.Schmidt, Volkskunde von Niederösterreich,
1. Band.

Fortsetzung folgt !